

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco ingrassato

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 g di farina bianca
- 100 g di pancetta tritata
- 1 cubetto di lievito di birra fresco
- 250 g circa di acqua frizzante tiepida
- 3 cucchiaini d'olio
- un pizzico di sale
- un pizzico di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e versatelo al centro della farina posta a fontana sulla spianatoia. Aggiungete l'olio, il sale, lo zucchero, la pancetta e incorporateli alla farina aiutandovi con la punta delle dita, quindi impastate energicamente per un quarto d'ora circa.

Formate un panetto, appiattitelo leggermente con il palmo della mano e mettetelo a riposare in una terrina coperta.

Imburrate e infarinate una teglia rettangolare e stendetevi la pasta in una sfoglia alta.

Mettete a lievitare in un luogo caldo per circa mezz'ora, quindi cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.